Deshidratadores Excalibur

GUÍA DE USO, CONSEJOS Y RECETAS DE DESHIDRATACIÓN

Serie 3000 (3900 y 3900TM)

Puede ver todas las características Técnicas aquí:
www.gatoo.es/deshidratador-excalibur-3900.html
www.gatoo.es/deshidratador-profesional-excalibur-3900tm.html

Indice

Deshidratadores Excalibur 1
Indice 2
Introducción 4
Seguridad e Instrucciones 5
Instrucciones de Uso 5
Guía de Temperatura 6
Tiempo 6
Limpieza 6
Preparación 7
Pretratamiento 7
Mojado 7
Escaldamiento 9
Almacenamiento y Reconstitución 10
Reconstitución 10
Guía para el secado de Alimento: Fruta 57°C 11
Frutas, continuación 57°C 12
Guía para el secado de Alimento: Verduras 52°C 13
Verduras, continuación 52°C 14
Cuero y Rollos de fruta 16
Fruta 16
Yogur 16
Verduras 16
Charqui (Carne Seca) 17
Proceso 17
Deshidratación 17
Almacenamiento 17
Charqui de Carnes de Caza 18
Charqui de Ave 18
Charqui de Pescado 18
Alimentos Crudos y Vivos 19
¿Qué son los alimentos vivos? 19
Porqué Excalibur es Mejor para Alimentos Crudos 19
Temperatura del alimento y temperatura del Aire 20
Enzimas y Temperatura 20

Cómo utilizar su Excalibur para alimentos crudos 21
La Selección del movimiento de alimentos crudos 21
Otros Usos del Deshidratador 23
Hierbas y especias 23
Nueces 23
Leudando el Pan 23
Pasta 23
Vuelva Crujientes sus Alimentos otra vez 23
Yogur 24
Queso 24
Secado de Fotografías 25
Preparación de una Comida Completa 25
Consejos de Deshidratación para Todo el Año 26
Enero 26
Febrero 26
Marzo 27
Abril 27
Mayo 28
Junio 28
Julio 29
Agosto 29
Septiembre 30
Octubre 31
Noviembre 31
Diciembre 32
Recetas para todo el año 33
Postre de Plátano Roso 33
Postre de Peras y Melocotón 33
Postre de Piñas y Caquis 33
Mix de Salsa para Spaghetti 33
Charqui Ole de Res 34
Preguntas y Soluciones 35
Garantía Limitada de 1 Año 38
Productos Excalibur 39

Introducción

Cuando Colón empezó sus exploraciones, la Niña, la Pinta y la Santa María probablemente llevaban frutos secos, legumbres y carnes para satisfacer el apetito de la tripulación.

Los jeroglíficos egipcios bosquejan dibujos de hombres, el sol y diversas alimentos. Quizá estos dibujos muestren con detalle métodos que las personas primitivas usaban para conservar sus cosechas. Hoy en día, sin embargo, con la modernización de las antiguas técnicas de secado solar, la conservación de alimentos a través del secado es tan fácil como el 1-2-3.

Siguiendo una simple premisa, el Deshidratador de Alimentos Excalibur elimina el agua de los alimentos gracias a la circulación continua de aire caliente controlado a través de un termostato. Es posible deshidratar una colección variada de alimentos, desde granos de maíz cosechado recientemente en la granja hasta anillos de piña dulce. Sin embargo las frutas y verduras no son los únicos productos que se deshidratan más comúnmente. Rebanadas de carne roja, pollo, pescado o carne de venado se pueden adobar con una combinación de salsas y especias y elaborar fácilmente charqui casero. Un yogur extendido sobre que una hoja de Teflex o envoltura plástica se seca y se convierte en una golosina masticable de vivos colores.

El coste de uso de su Deshidratador de Alimentos Excalibur es de aproximadamente 1-3 centavos por hora. Utilizar su Excalibur en comparación con el enlatado tradicional o métodos de congelación será una sana inversión rentable en relación a su inversión inicial.

Seguridad e Instrucciones

Siga siempre estas precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes.
3. Para protegerse de los peligros eléctricos no sumerja ninguna parte del deshidratador, cordón o enchufe en agua u otro líquido.
4. Es necesario supervisar cuidadosamente el uso de cualquier aparato cuando éste sea manejado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de montar o desmontarlo.
6. No utilice ningún aparato con un enchufe o cable dañado o después de que el aparato funcione mal o ha estado dañado de cualquier manera. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para revisarlo, repararlo o ajustarlo.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar peligros.
8. No se deben usar utensilios afilados dentro del deshidratador.
9. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.
10. No utilice el aparato al aire libre.
11. No coloque el aparato encima o cerca de quemadores de gas o eléctricos, o en un horno caliente.
12. Siempre enchufe la máquina antes de encenderla. Para desconectarla, apagar el interruptor antes de desenchufarla.
13. Solamente use el aparato para las funciones definidas para el mismo.
14. Para limpiar, pasar un paño húmedo con detergente suave.
15. ¡Guarde Estas Instrucciones!

Instrucciones de Uso

¡Usar su Excalibur es sumamente simple! Empiece por enchufar su unidad. Luego usando ambas manos (para impedir que se vuelque), deslice cuidadosamente las bandejas cargadas con alimento en la posición correcta. Una vez que las bandejas están en su lugar, cierre* la puerta y coloque el termostato en la temperatura correcta.

Coloque el deshidratador en una superficie seca y suave.
Cargue las bandejas con alimento. Cierre* la puerta de la máquina.
Enchufe la máquina en el tomacorriente de 120 voltios.
Coloque el termostato en la temperatura deseada.
Cuando el alimento se haya deshidratado, y esté seco, deje enfriar. Vea las páginas 7-11 para saber cómo realizar el test de sequedad y sobre el tiempo aproximado de secado. Luego empaquete en envases herméticos de almacenamiento de alimento.

***Para mayor información sobre el uso correcto de cómo cerrar la puerta ir a la página 30.**

Guía de Temperatura

Para su conveniencia, su máquina Excalibur cuenta con una colorida guía sobre temperatura que le orientará sobre el uso de las temperaturas correctas para secar alimentos. Si el calor es demasiado alto, el alimento puede endurecerse de manera que se sentirá seco por fuera mientras que por dentro está todavía húmedo. Si el calor es demasiado bajo la duración del secado y el uso de electricidad aumentarán.

Tiempo

En las páginas 7-11 hay un listado con la cantidad aproximada de tiempo que se necesita para deshidratar cada alimento. El secado, sin embargo, depende enormemente de múltiples factores. Estos factores incluyen la cantidad de humedad en el aire, el contenido de humedad del alimento y el modo de preparación.

Humedad: El aire debe fluir continuamente. El aire estancado pronto absorberá tanta humedad como pueda y el secado no será posible. El secado debe ser un proceso continuo para impedir el crecimiento de microorganismos. Consulte al servicio local climatológico para determinar el nivel de humedad del día. Cuanto más se acerque el nivel de humedad al 100%, más largo será el proceso de secado.

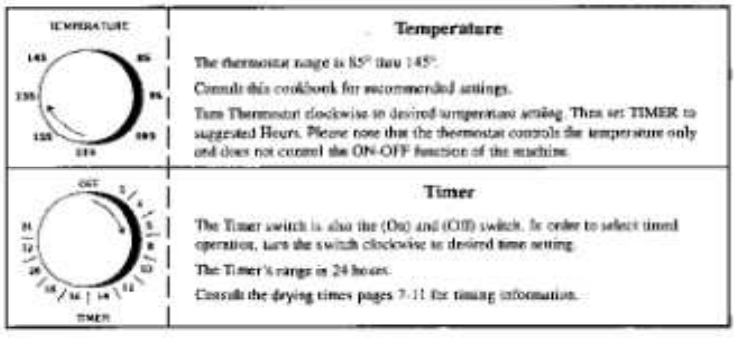
Contenido de humedad: La cantidad real de agua en el alimento que usted seca es también un factor determinante. Recuerde, el contenido de agua de una fruta o legumbre puede variar debido a la cantidad de lluvia durante la estación y a factores medioambientales, así como también a la madurez de la alimento.

Corte: Un corte uniforme es el último factor que contribuye a la duración del ciclo de secado. ¡Si el alimento que usted seca está bien cortado (no más de 1/4 " de grosor) y se esparce uniformemente en una capa única en las bandejas secadoras, debería obtener un secado exitoso!

Limpieza

Su máquina es fácil de limpiar, ambos por dentro y por fuera. Frote con una esponja con agua tibia y jabón para luego enjuagar bien. Las bandejas se pueden limpiar en el lavaplatos. Las rejillas de la bandeja permiten que circule aire alrededor del alimento. Esta construcción de las bandejas también impide que la humedad se acumule en la parte inferior de los trozos de alimento. Por consiguiente, es posible obtener un secado uniforme.

Su Excalibur ha sido equipado con una puerta desmontable. Esta puerta polarizada impide que la luz decolore o absorba los nutrientes del alimento cuando se seca. Manipule su puerta cuidadosamente para impedir que se raye. Para limpiarla, use una esponja húmeda.



Preparación

En realidad no existe una forma correcta para preparar su alimento para el secado. ¡Sin embargo siguiendo estos consejos tendrás éxito!

• Corte rebanadas de un espesor uniforme.
•Intente secar pedazos que no sean más gruesas de 1/4 ". (Excepto albaricoques, nectarinas, melocotóns, cerezas, uvas, grosellas y otras frutas pequeñas de carne suave que se secan cortándolas en mitades o en cuatro pedazos. Consulte ¡Consérvalo Naturalmente
• El alimento troceado en cubitos no debería ser demasiado pequeño, ya que se reducirá de tamaño durante el secado y puede caerse por las rendijas de la malla.
• Las carnes para charqui deberían ser cortadas en rebanadas de 3/16" de grosor. Las carnes baratas tienden a tener menos grasa por lo que son ideales para hacer charqui casero. Corte en rodajas estas carnes en contra de las fibras para que sean más tiernas.
• El producto se puede secar con su piel todavía intacta. Las excepciones son alimentos con pieles poco digestibles, como piña, kiwi, papaya, coco, bananas, nabos y papas dulces.

Pretratamiento

Pretratar el alimento no es un proceso esencial al utilizar su Deshidratador de Alimentos Excalibur. La rapidez del secado y el control de las condiciones ambientales bajo las cuales funciona su unidad, permiten que se seque el alimento antes de que tenga posibilidad de descomponerse o podrirse. Sin embargo, pretratar los alimentos le ayudará a conservar:

• El color: Reduce la oxidación de alimentos como manzanas y papas previniendo que tomen un color café de óxido.
• Los nutrientes: ayuda a prevenir la pérdida mínima de nutrientes que tiende a ocurrir durante el proceso de secado.
• La textura: se reduce el deterioro de la fibra en el producto.
Hay básicamente dos tipos de pretratamiento, el mojado y el escaldamiento.

Mojado

El mojado es un tratamiento usado primordialmente para impedir que las frutas o verduras se oxiden. A continuación hay varias formas de pretratamiento por el método de mojado con los que usted puede experimentar.

• **Bisulfito Sódico:** Al mezclarse con agua, el bisulfito sódico es una forma líquida de azufre. Es el antioxidante más efectivo y menos caro. Use sólo un grado de bisulfito sódico que está hecho especialmente para la deshidratación. (Excalibur Sodium Bisulfite está disponible dondequiera que los deshidratadores son vendidos.)

Si sufre reacciones alérgicas debido al sulfito, consulte a su médico antes de usar Bisulfito Sódico.

•**Frutas:** Mezcle 1 y 1/2-2 tbsp. de Excalibur Sodium Bisulfite en un galón de agua. Remoje la fruta cortada en rodajas durante cinco minutos y la fruta dividida en dos durante quince minutos. Enjuague.

• **Verduras:** Recomendable para el blanqueo al vapor solamente. Añada 1 cucharita de Excalibur Sodium Bisulfite a cada taza a tratar al vapor agua y blanquee como usted lo haría normalmente. En particular se recomienda guardar verduras máximo tres meses.
• El mojado con **cítrico de ácido ascórbico** es una forma simple de vitamina C. El ácido cítrico se encuentra en todas las frutas cítricas. Los mojados cítricos están disponibles en farmacias o en tiendas naturistas en forma de cristal, polvo, o tableta. Remoje los productos preparados en una solución de 2 cucharas de polvo para 1 cuarto de galón de agua durante dos minutos.
• **Mojado en Jugo de Fruta:** Se pueden utilizar jugos cítricos, como piña, el limón o lima, como antioxidante natural. Mezcle 1 taza de jugo en 1 cuarto de galón de agua templada y deje en remojo durante 10 minutos. (Nota: El jugo de fruta es sólo 1/6 tan efectivo que el ácido ascórbico puro y le puede añadir sabor a su alimento.
• **Mojado en Miel:** El mojado en miel es muy común para secar frutas. Muchas frutas secas que se venden en tiendas de comestibles o en tiendas naturistas pudieron haber sido tratadas así. ¡La miel hará que la fruta sea considerablemente más dulce y sumará calorías igualmente! Disuelva 1 taza de azúcar en 3 tazas de agua caliente. Deje que la mezcla se enfríe hasta que esté templada, luego añada 1 taza de miel. Sumerja las frutas en pequeñas cantidades, sáquelas con un cucharón acanalado antes de deshidratarlas.

Al usar el mojado, siga atentamente las instrucciones específicas listadas arriba. Luego, cuele y enjuague a fondo el alimento. Eliminar cualquier exceso de humedad con una toalla de papel antes de colocar el alimento en el deshidratador es un paso final importante. El exceso de humedad prolongará el ciclo de secado.

Escaldamiento

El Escaldamiento como método de pretratamiento se puede realizar en agua hirviendo o tratando al vapor los alimentos. Usted puede usar este método más eficazmente en frutas de cáscaras dura (algunas veces teniendo una cera protectora recubriéndolas) como uvas, ciruelas, arándanos rojos y agrios, etc. Al hervir las frutas en agua durante 1 a 2 minutos, la piel se agrieta permitiendo que la humedad escape más fácilmente y siendo más rápido el tiempo de secado.

• **Escaldamiento:** Llene una olla grande de agua hasta la mitad. Haga hervir el agua y añada el alimento directamente en el agua hirviendo. Tape la olla y deje hervir durante tres minutos.

Saque el alimento del agua hirviendo y colóquela dentro de agua helada para que se enfríe. Seque con toallas de papel para eliminar en exceso de agua antes de secarse.

• **Escaldamiento por vapor:** Utilice una olla vieja con vaporizador y llénelo con 2" de agua. La sección superior agujereada se llena con alimento. Deje el agua rápidamente hervir aproximadamente cuatro minutos.

Saqué el alimento del agua hirviendo y colóquela dentro de agua helada para que se enfríe. Seque con toallas de papel para eliminar en exceso de agua antes de secarse.

• **Escaldamiento con vaporizador eléctrico:** Esta es quizás la mejor forma de escaldamiento. Los vaporizadores eléctricos permiten conservar los nutrientes, sacará el color más vívido del alimento y aumentará el sabor natural del producto. Siga las líneas directivas determinadas provistas en el manual operativo de su vaporizador eléctrico.

Almacenamiento y Reconstitución

Los envases para alimentos secos deberían estar a prueba de humedad e insectos. Los frascos de vidrio con tapas herméticas y bolsas ZIP lock o selladas con calor son envases de almacenamiento recomendables. Se pueden utilizar latas de metal para almacenar bolsas individuales de alimentos y así obtener protección adicional.

Los alimentos secos deberían guardarse en un lugar fresco, oscuro y seco. La temperatura ideal para el almacenamiento de alimentos es de 10-15 °C. Almacenar alimentos de esta manera adicionalmente prolonga los sabores y colores de sus productos secos.

Reconstitución

Los alimentos deshidratados fácilmente pueden ser incorporados en su régimen. ¡Merendar en banano cortado en rodajas, carnes condimentadas secas y pedazos de vegetales secos es un hábito típico formado por muchos dueños de Excalibur Food Dehydrators! Reconstituir los alimentos que secó le da otra dimensión a la versatilidad de preparación de alimentos.

Los alimentos secos se rehidratan bien. Regresan prácticamente a su tamaño, forma y apariencia original. Si manipula cuidadosamente los alimentos, podrá retener mucho de su aroma y sabor, así como también sus minerales y cantidad apreciable de sus vitaminas. Hay varios métodos de reconstituir alimentos deshidratados, incluyendo el remojado en agua o jugo, colocando el alimento en agua hirviendo, cocinándolo, o usar un vaporizador eléctrico. Es importante acordarse de no añadir sal, azúcar o especias durante los 5 minutos iniciales de reconstitución ya que estos aditivos entorpecen el proceso de absorción.

- **Vaporizador eléctrico** es una de las manera más eficientes y exitosas de rehidratar alimentos. Se coloca el alimento dentro del tazón de arroz cubierto de un líquido. La circulación del vapor ayudará a permear el alimento y dejar que vuelva a su estado original. Para mejores resultados de rehumidificación, siga las instrucciones del vaporizador eléctrico.
- **Remojo:** Al remojar alimentos, coloque los pedazos en una cacerola poco honda, cubra con líquido y deje 1 a 2 horas para que ocurra el proceso de rehumidificación. Al rehidratar de la noche a la mañana, coloque la cacerola en el refrigerador.
- **Agua Hirviendo:** Para reconstituir verduras, coloque 1 taza de verduras secas en 1 taza de agua hirviendo. Deje en remojo durante 5-20 minutos. Prepare según su receta. Para reconstituir frutas, coloque 1 taza de agua y 1 taza de fruta dentro de una cacerola y cueza a fuego lento hasta que esté tierno.
- **Cocinar:** Para aperitivos, postres o compotas, utilice una parte de alimento seco por una de líquido. Para alimentos usados en soufflés, pasteles y panes rápidos, son dos partes de líquido por 3 partes de alimento seco. Al cocinar frutas, colóquelas dentro de una cacerola con agua hirviendo y cueza a fuego lento entre 1 y 15 minutos o hasta que estén tiernas.

Las siguientes gráficas son pautas sobre la preparación, el tiempo y las pruebas para verduras y frutas diversas. Si el nivel de humedad es bajo en los días que usted se deseca, el tiempo de secado será más parecido a la primera cantidad de horas indicada. Si la humedad es alta, estará más cercana para la segunda cantidad de horas.

Guía para el secado de Alimento: Fruta 57°C

Alimento	***Preparación***	***Prueba***	***Tiempo***
Manzanas	Pelar, quitar el corazón y cortar en rebanadas o anillos de ¼". Pueden estar espolvoreadas de canela, si se desea.	Plegable	7-15 horas
Albaricoques	Lave, corte por la mitad, corte en rodajas y quite hueso. Seque la piel.	Plegable	20-28 horas
Plátanos	Pele y corte rebanadas de 1/8".	Parecido al cuero	6-10 horas
Las bayas	Déjelas enteras. Para bayas de cáscaras pretrate a través de un escaldamiento.	Parecido al cuero	10-15 horas
Cerezas	Quite tallos y huesos. Corte por la mitad y póngalas en la bandejas del lado de la piel. Quedan como pasas. Supervíselas para evitar que se sequen demasiado.	Parecido al cuero y pegajoso	13-21 horas
Arándanos rojos y agrios	El mismo proceso de las bayas.	Plegable	10-12 horas
Higos	Se lavan se cortan y se ponen del lado de la piel.	Plegable	22-30 horas
Uvas	Lave, quite tallos y corte por la mitad o déjelas enteras. Si se cortan se dejan del lado de la piel. Si se escaldan se reduce el tiempo de secado en un 50 %.	Plegable	22-30 horas
Kiwi	Pele y corte en rodajas horizontales de ¼ " de grosor.	Parecido al cuero y crujiente	7-15 horas

Frutas, continuación 57°C

Alimento	*Preparación*	*Prueba*	*Tiempo*
Nectarinas	Lavar, quitar el hueso y dejar la piel si se desea. Corte en rodajas de 3/8 ". Seque la piel.	Plegable	8-16 horas
Melocotóns	Lavar, quitar el hueso y dejar la piel si se desea. Corte en rodajas de 1/4 ".	Plegable	8-16 horas
Peras	Lavar, quitar el hueso y dejar la piel si se desea. Corte en rodajas de 1/4 ".o en cuatro trozos.	Plegable	8-16 horas
Caquis	Lave, quite la parte de arriba y pele si lo desea. Corte en círculos de ¼ ".	Parecido al cuero	11-19 horas
Piña	Pele, quite ojos fibrosos. Quite corazón y corte en rebanadas de ¼ ".	Plegable	10-18 horas
Ciruelas	Lave, parta por la mitad, quite el hueso y aplaste la parte de atrás para exponer más superficie al aire.	Parecido al cuero	22-30 horas
Ruibarbo	Lavar y cortar en pedazos de 1".	Parecido al cuero	6-10 horas
Fresas	Lavar, cortar la parte de arriba y hacer rebanadas de ¼ " de grosor.	Parecido al cuero y crujiente	7-15 horas
Sandía	Quitar totalmente la piel de la fruta, haga un corte en cuñas y quite semillas.	Plegable y pegajoso	8-10 horas

Guía para el secado de Alimento: Verduras 52°C

Alimento	***Preparación***	***Prueba***	***Tiempo***
Espárrago	Lavar y cortar en pedazos de 1 ".	Quebradizo	5-6 horas
Frijoles, Verdes o secos	Lavar, eliminar la parte de las esquinas y cortar en pedazos de 1" o al estilo francés.	Quebradizo	8-12 horas
Remolachas	Elimine todo menos ½ " de la parte de arriba. Frotar a fondo, cocer al vapor hasta que estén tiernas. Enfriar, pelar y cortar en rebanadas de 1/4" o cubos de1/8".	Parecido al cuero	8-12 horas
Brócoli	Lavar y recortar. Cortar los tallos en rebanadas de ¼ ". Seque los flósculos enteros.	Quebradizo	10-14 horas
Col	Lavar y recortar. Cortar en tiras de 1/8 " de ancho.	Quebradizo	7-11 horas
Zanahorias	Lavar, cortar las partes superiores, pelar o raspe si desea. Corte en rebanadas de 1/8 "o en cubos.	Parecido al cuero	6-10 horas
Apio	Lavar a fondo. Ponga aparte hojas y tallos. Corte tallos en tiras o rebanadas de ¼ ".	Parecido al cuero	3-10 horas
Maíz	Pelar. Cocine al vapor hasta que la leche está lista. Quitar de la mazorca y esparcir en la bandeja. Revolver varias veces durante ciclo.	Quebradizo	6-10 horas
Pepino	Lavar y cortar en rebanadas de 1/8 ".	Parecido al cuero	4-8 horas
Berenjena	Lavar, pelar y cortar en rebanadas de ¼".	Parecido al cuero	4-8 horas

Verduras, continuación 52°C

Alimento	*Preparación*	*Prueba*	*Tiempo*
Verduras de hoja	Lavar a fondo, cortar, quite parte dura de los tallos. Extiéndase por bandeja para que queden sobreponiendose. Para mejores resultados revolver varias veces.	Quebradizo	3-7 horas
Hongos	Quitar la tierra con un cepillo o con una tela húmeda. Hacer rebanadas de 3/8 desde el tallo hasta la parte de arriba. Haga una sola capa en la bandeja.	Parecido al cuero	3-7 horas
Okra	Lavar y cortar en rebanadas de ¼ ".	Parecido al cuero	4-8 horas
Cebolla	Quitar la raíz, la parte superior y la piel. Corte en rebanadas de, 1/4" o en anillos de 1/8". Secar a 145°F.	Parecido al cuero	4-8 horas
Chirivía	Frotar y pelar si desea. Corte en rebanadas de 3/8".	Difícil y quebradizo	7-11horas
Arvejas	Descascarar, lavar y cocer al vapor hasta que estén blandos. Enjuague con agua fría. Secar con una toalla de papel.	Quebradizo	4-8 horas
Pimientos Chiles	Quitar tallo, semillas y sección blanca. Lavar y secar. Cortar en tiras o anillos de ¼ ".	Parecido al cuero	4-8 horas
Palomitas de maíz	Deje semillas en la mazorca hasta que estén secas. Quitar las semillas y secar hasta que estén secas.	Marchitado	4-8 horas
Papas	Use papas nuevas. Lavar y pelar si se desea. Cocer al vapor durante 4 a 6 minutos. Corte estilo francés, en rebanadas de 1/4"o círculos de 1/8".	Quebradizo Parecido al cuero	6-14 horas

Alimento	***Preparación***	***Prueba***	***Tiempo***
Calabaza	Corte en pedazos. Quite todas las semillas. Hornee o cueza al vapor hasta que esté tierna. Sacar la pulpa de la piel y hacer un puré en una licuadora. Esparcir en una lámina de l Teflex ™℠las hojas o papel de hornear. Cuando esté seco, cubrir con un plástico y enrollar.	Parecido al cuero	7-11 horas
Calabaza de Verano	Lavar y pelas si se desea. Cortar en rebanadas de ¼ ".	Parecido al cuero	10-14 horas
Tomates	Lave y quite tallos. Corte rebanadas de ¼ ". Para tomates cereza; corte por la mitad y seque con la piel hacia abajo.	Parecido al cuero o quebradizo	5-9 horas
Nabo	Pele y corte en rebanadas de 3/8 ".	Quebradizo	8-12 horas
Calabaza de Invierno	Lavar y cortar en pedazos. Hornear o cocer al vapor hasta que esté tierno. Con la pulpa se hace un puré en la licuadora. Esparcir en una lámina de l Teflex ™℠las hojas o papel de hornear	Parecido al cuero	7-11 horas
Batatas	Lavar y cocer al vapor hasta que esté tierna. Pelar y cortar en rebanadas de ¼ ".	Quebradizo	7-11 horas
Zuccinni	Lavar y cortar en rebanadas de 1/4" de 1/8" rebanadas.	Quebradizo	7-11 horas

Cuero y Rollos de fruta

Los cueros son una fácil respuesta para la común petición de"¿qué hay para comer?" El yogur, las sobras de las frutas y verduras se pueden hacer puré, endulzar y condimentar para convertirlos en un alimento de alto contenido energético y nutritivo. Extienda el producto hecho puré sobre láminas de Excalibur Teflex™ o plástico y deshidrátelo. ¡Usted transformará el líquido en un aperitivo masticable rápido y fácil

Seleccione productos maduros o ligeramente demasiado maduros (pero no descomponiéndose) que si se mezclan saben bien. (Las fresas y el ruibarbo, o los bananos y la piña hacen grandes combinaciones.) Lave, quite cualquier mancha, tallos o huesos y pele los productos si lo desea. (Mantenga en mente que las pieles son altamente nutritivas.) Haga puré en la licuadora hasta que quede suave.

Extienda 1.5 - 2 tazas de puré en Teflex™ o en las bandejas cubiertas de plástico. Debido a que los bordes tienden a secarse más rápidamente, el puré vertido debería tener un grosor de 1/8 "en el centro y de 1/4" en los bordes. Coloque el puré preparado en el deshidratador a una temperatura de 57°C. El tiempo común de secamiento para cueros es de 4-6 horas. Cuando el cuero se haya secado, será un poco brillante y no pegajoso al tacto. Deje enfriar el cuero y quítelo de la bandeja. Haga un rollo apretado. El cuero queda envuelto es un pedazo de plástica.

Fruta

Es necesario endulzar las frutas ácidas como el ruibarbo y los arándanos antes de secar. Añada al puré 1/4 - 1/2 de taza de miel según su gusto personal. El cuero de manzana puede ser condimentado con canela molida o nuez moscada.

La mantequilla de maní y los cueros bananeros pueden hacerse con 4 bananos maduros y 1 taza de mantequilla de maní. ¡Pruebe añadir coco o frutos secos picados para darle sabor y textura más interesantes! (asegúrese de refrigerar los cueros que contengan frutos secos ya que el aceite puede acortar la duración del mismo.) Secar a 57°C.

Yogur

Cuando el yogur se extiende sobre Teflex™ u hojas de plástico se convierte en un delicioso aperitivo masticable. Haga yogur y añada puré de fruta o incluso añada extracto de menta para condimentar. Los mejores resultados con yogures comerciales, son con los prebatidos. Corte los rollos de cuero de yogur en pedazos de 1/2 " y séquelos durante una hora. Secar de nuevo el yogur después de que ha sido cortado permite que los bordes se sequen y que no se peguen al envase de almacenamiento.

Verduras

Las verduras pueden ser tratadas al vapor hasta que queden tiernas, se puede hacer puré y pueden mezclarse con hierbas y especias. El puré de tomate con hierbas italianas puede secarse y luego rehidratarse para usarlo como pasta del tomate o salsa. ¡El cuero de gazpacho de tomate, pepino, cebolla, pimiento verde y hierbas es un delicioso snack bajo en calorías! Los cueros de zanahoria pueden ser la base para una sopa de crema. ¡Usando su imaginación, puede experimentar y averiguar lo que a usted le gusta! Secar a 52°C.

Charqui (Carne Seca)

Los exploradores españoles fueron una de los primeros en descubrir un método de guardar un poquito de la carne de hoy para el alimento de mañana. Cuando estos pioneros se aventuraron a través de América Central y el sudoeste Estados Unidos, observaron a los Americanos Nativos cortando carne en largas tiras y secándola con el aire y el sol. Los Americanos Nativos llamaron esta extraña carne seca "charqui", que más tarde evolucionaría en el término en inglés "jerky".

Lo que hará que su charqui sea único y especial es el tipo de proceso que usted utilice. Existen muchas recetas, pero lo realmente entretenido es hacer su propia creación. Usted puede usar virtualmente cualquier combinación de los siguientes ingredientes: soja, Worcestershire, tomate, salsa BBQ, ajo, cebolla, curry, pimienta o sal condimentada.

Escoja un corte limpio de carne cruda tan libre de grasa como sea posible; cuanto más grasa tiene la carne, menos dura el charqui. La mejor forma de obtener pedazos uniformes es con un rebanador de carne, pero un cuchillo afilado también sirve. Si va a utilizar cuchillo, el hecho que la carne esté un poco congelada, le facilitará el trabajo. Corte en rodajas la carne ya sea siguiendo la fibra o en contra. Si se corta siguiendo la fibra, el charqui quedará más chicloso. Sin embargo si se corta a la contra, será más tierno. Corte en tiras de 1" de ancho, y 3/16" de grosor, y tan largas como usted quiera. Una vez cortado, elimine toda la grasa.

Para conservar mejor su cecina, aplíquele adobo seco o de salmuera antes de deshidratarla. El adobo seco son sal y condimentos que se frotan en la superficie de carne. Los adobos de salmuera combinan agua con sal y condimentos. La carne está sumergida en salmuera hasta que la sal sea absorbida.

Proceso

Para secar; ponga las tiras de carne en una tabla de cortar o en otra superficie plana. Poner las especias en ambos lados de las tiras recubriéndolas uniformemente. Acomode las tiras, unas encima de otras en un contenedor de vidrio, plástico o cerámica que se selle herméticamente. La carne para curar a salmuera debería ser a capas con los condimentos encima. Coloque el envase en el refrigerador y permita que macere durante 6-12 horas (pasando la noche.) Voltee las tiras varias veces para asegurar recubrimiento total.

Deshidratación

Elimine cualquier excedente de condimentos y ponga tiras de carne en una capa única en las bandejas del deshidratador. Secar a 155°F durante 4-6 horas aproximadamente, ocasionalmente limpiando las gotas de grasa que puedan aparecer. Siempre pruebe el charqui frío. Cuando el charqui está seco debe crujir pero no romperse al doblar.

Almacenamiento

Empaquete el charqui una vez frío en envases al vacío como bolsas ZIP o selladas al calor. Para mantener el sabor de forma más efectiva, empaquete el charqui en bolsas individuales y manténgalo es un lugar oscuro, seco. Si se forman acumulaciones de humedad en el interior de envase de almacenamiento, la cecina no está lo suficientemente seca y podría podrirse. Secar más tiempo. Charqui de Carne Roja: El flanco, el redondo y el solomillo son los mejores cortes para charqui de vacuno. La carne roja tiene un alto contenido en proteína así como de hierro y riboflavina. Vea página 20.

Charqui de Carnes de Caza

Todas las carnes de ciervo, oso y alce pueden hacerse charqui. De hecho, las carnes de ciervo son excelentes para esto porque tienen poca grasa. Los mejores cortes para este fin son los obtenidos de los costados del animal o aquellos redondos. Antes de ponerlas a secar, las carnes de caza deben congelarse durante 60 días a -17°C, con lo que se elimina cualquier posible bacteria. Este tipo de charqui se prepara igual que el charqui de vacuno.

Charqui de Ave

Si quiere degustar algo único y diferente, pruebe el charqui de pollo o pavo cocido. Para este tipo de charqui, utilice las mismas curaciones que para la carne. Como la carne de ave es muy fibrosa, este charqui será un poco más frágil que el de vacuno. Seque a una temperatura de 145F° hasta que se haya deshidratado por completo (alrededor de 4 horas).

Charqui de Pescado

El proceso de deshidratar pescado es cuidadoso. El pescado debe estar sumamente fresco para evitar que se eche a perder antes de ponerlo a secar y hay que tener en cuenta la cantidad de aceite que contiene. El pescado con mucha grasa o aceite, como el atún, se echa a perder rápidamente y, a diferencia de la carne, no es fácil quitarle la grasa. De hecho no es recomendable deshidratar este tipo de pescados. (Consulte la tabla adjunta abajo).
Curación: haga un escabeche con ¾ taza de sal y 1 1/2 l de agua y coloque allí el pescado a marinar por una ½ hora. Enjuague bien para quitar completamente la sal y coloque los trozos en una tabla para cortar. Cubra el pescado con una curación de sal con condimentos. Disponga por capas el pescado cubierto en un contenedor hermético de vidrio o plástico. Lleve a refrigerador de 6 a 10 horas. Retire el pescado del refrigerador y elimine todo el exceso de curación. Coloque las tiras en las bandejas del deshidratador de modo que no se topen entre sí y seque por aproximadamente 12 a 14 horas a 145F°.
Prueba: cuando apriete la parte carnosa del trozo de pescado enfriado entre sus dedos pulgar e índice, no debe deshacerse ni estar crujiente. Por último, huela el pescado y pruébelo. El charqui debe tener un ligero sabor y aroma a pescado y debe contener un 15% a 20% de agua sin humedad visible en la superficie.
Almacenamiento: guarde igual que el charqui de vacuno.

Pescado/marisco	% de grasa	Pescado/marisco	% de grasa
Pez gato*	5,2	Róbalo	0,2
Bacalao	0,5	Salmón*	9,3
Corvina	2,5	Lubina de mar	1,6
Platija	1,4	Arenque de mar	2,8
Rodaballo de Groenlandia	3,5	Trucha de mar	3,8
Mero	1,0	Tiburón*	5,2
Eglefino	0,5	Camarón	1,6
Halibut	4,3	Esperlano europeo	2,0
Trucha de lago*	11,1	Pargo amarillo	1,1
Mackeral*	9,9	Lenguado	1,4
Pez ángel	1,5	Atún*	5,1
Salmonete*	6,0	Pescado blanco*	7,2
Perca de océano	1,4	Merlán	1,3
Abadejo	1,3	Perca amarilla	1,1
Trucha arco iris*	6,8	(*) No se recomienda su deshidratación	

Alimentos Crudos y Vivos

En 1963 Dr. Ann Wigmore y Victoras Kulvinskas fundaron el Instituto de Salud Hippocrates en Boston, donde enseñaron a sus pacientes acerca de los beneficios de un régimen completamente crudo y orgánico. Hoy este estilo de vida de alimentación cruda ha evolucionado en un movimiento mundial, con Ann y Victoras como líderes del mismo.

¿Qué son los alimentos vivos?

"Los alimentos vivos o alimentos crudos son alimentos no cocinados, libres de productos animales, orgánicos, fáciles de asimilar, ricos en enzimas, y altamente nutritivos. Incluyen alimentos cultivados de forma propia en casa como cereales y legumbres, verduras, frutas, frutos secos, preparaciones fermentadas, snacks deshidratados y deliciosos postres como pasteles de fruta y nuez y helado de la fruta ". (La Fundación Ann Wigmore)

Como usted le da un mordisco a una verdura o fruta cruda, experimenta el potencial completo de vitaminas, minerales, y enzimas en un paquete compacto. No hay pérdida nutritiva causada por el calor de cocinar, ni pérdida de vitaminas y minerales en agua. Si su producto creció orgánicamente, no tiene químicos, tintes de color o conservantes.

Una de las características más importantes de los alimentos crudos, es que suponen menos esfuerzo para que el cuerpo humano los asimile que la comida cocinada. Las enzimas son lo que hace que los alimentos crudos sean más fáciles de asimilar que los cocinados. Cuando un alimento es cocinado las enzimas se desactivan a causa del calor. Durante el proceso digestivo, las enzimas naturales de los alimentos ayudan a las enzimas digestivas del cuerpo a descomponer el alimento en proteínas digestibles. Comiendo más alimentos crudos, el cuerpo no tiene que sufrir el duro esfuerzo de asimilar los alimentos, lo que le da más energía en otras áreas, haciéndole sentirse más fuerte, más saludable y más feliz.

La deshidratación es la mejor forma para conservar la esencia de las verduras y frutas crudas. Al deshidratar no se somete a los alimentos a altas temperaturas asociadas con el cocinar o con métodos tradicionales de enlatado. Cuando un alimento crudo se calienta hasta una temperatura interna de 118°F durante un período de tiempo extendido, sus valores alimenticios comienzan a deteriorarse, especialmente enzimas. El enlatado también deteriora los minerales y vitaminas solubles en agua.

Porqué Excalibur es Mejor para Alimentos Crudos

Hay dos elementos importantes al deshidratar alimentos crudos para conservar las enzimas. El primero es el control correcto de la temperatura, y el segundo es el tiempo que requiere el alimento para deshidratarse. Si la temperatura es demasiado alta las enzimas pueden destruirse. Si la temperatura es demasiado baja, el alimento tarda más tiempo en secarse, lo que provoca que se pudran los alimentos o que crezcan bacterias.

Con el Sistema de Secado Horizontal Airflow Parallexx y un termostato regulable, el deshidratador Excalibur es excepcionalmente adecuado para deshidratar alimentos crudos manteniendo la calidad del alimento. El termostato permite controlar la temperatura de aire, y el ventilador trasero crea el Sistema de Secamiento de Corriente de Aire Parallexx Horizontal, proporcionando un secado rápido y parejo. Así el deshidratador Excalibur puede mantener la temperatura del alimento suficientemente baja para conservar las enzimas, al mismo tiempo que son capaces de elevar la temperatura del aire lo suficiente como para secar el alimento rápidamente, impidiendo el crecimiento de hongos y bacterias.

El termostato regulable de Excalibur ha sido específicamente diseñado para crear una fluctuación correcta de la temperatura del aire. Cuando la temperatura del aire fluctúa hacia arriba, rápidamente evapora humedad de la superficie del alimento. Luego cuando la temperatura del aire fluctúa hacia abajo, la humedad del centro del alimento se mueve a la parte exterior más seca de la superficie. Esta fluctuación correcta en la temperatura también ayuda a mantener la temperatura del alimento constante a lo largo de todo el ciclo deshumedecedor.

Temperatura del alimento y temperatura del Aire

Durante el proceso de deshidratación la temperatura del alimento generalmente oscila entre los 20 y 30 grados más frescos que la temperatura del aire, debido a los efectos de evaporación. Como el aire caliente estalla a través del alimento, la humedad se está evaporando de la superficie de los alimentos, creando un efecto refrescante que mantiene la temperatura de alimento más fresca que la temperatura de aire. Recuerde que los selector de temperatura del Excalibur representan la temperatura del alimento, así es que la temperatura del aire puede ser hasta 25 grados más elevada.

Enzimas y Temperatura

Existen muy diversas opiniones entre los seguidores de los alimentos crudos, en relación a la temperatura en la cual las enzimas se desactivan. Lo que se afirma más frecuentemente es que es 118 ° F (la temperatura del alimento) basado en los estudios de Dr. Edward Howell. Sin embargo, él también manifiesta que las temperaturas óptimas para las enzimas son entre 45 ° y 140 ° F, y las temperaturas por encima de 140 ° F destruirán todas las enzimas. Hemos descubierto a través de la investigación directa y la experimentación que la segunda afirmación es la más precisa en relación a la deshidratación, y que las enzimas realmente pueden resistir temperaturas en alimentos de hasta 140°F. Según el Dr. John Whitaker, un reconocido enzimólogo a nivel mundial y decano y profesor emérito del departamento de Alimento de Ciencia y Nutrición de UC Davis en California; la mayoría de las enzimas no se desactivan hasta alcanzar una temperatura entre 140 ° F y 158 F. Esto apoya la declaración de Howell de 140 ° F, así como también nuestras pruebas y experimentos científicos. Hemos realizado pruebas en alimentos sobre la actividad enzimática a temperaturas de hasta 145 ° F y encontramos que es la misma que en alimentos secados a temperaturas más bajas.

Las enzimas son también más susceptibles al daño por elevadas temperaturas mientras el alimento está mojado. Una vez que un porcentaje alto de la humedad de los alimentos han sido eliminados, las enzimas se estabilizan o inactivan, y pueden resistir temperaturas de alimento más alto que 155 ° F, según Viktoras Kulvinskas. Cuando el alimento es rehidratado con agua o en la tracto digestivo, las enzimas se activan otra vez, y ayudan a las enzimas de su cuerpo humano en el proceso digestivo.

Cómo utilizar su Excalibur para alimentos crudos

Según Ann Wigmore y Viktoras Kulvinskas, la mejor forma para conservar las enzimas vivas, y superar el potencial crecimiento de deshecho o de bacterias, es colocar el deshidratador en la temperatura más alta durante las primeras dos o tres horas, luego bajar la temperatura a menos de 120 grados durante el resto del tiempo. Durante las horas iniciales la temperatura de alimento no excederá 118 ° F por el alto contenido de humedad en el alimento.
Tampoco la temperatura del aire inmediatamente se elevará a 145 ° F. que puede tomar varias horas para levantarse tan a gran altura. Después de este método cortará por la mitad el largo (30 +hrs) el tiempo de secamiento. Si usted no puede estar allí para cambiar de temperatura del deshidratador usted puede colocarlo en una temperatura inferior entre 105 ° F y 120 ° F, pero hay que tener en cuenta que mientras más baja la temperatura más tiempo tardará en deshidratarse.

La Selección del movimiento de alimentos crudos

Desde que el comienzo del movimiento de alimentos crudos, los deshidratadores Excalibur han sido la elección #1 . Hace aproximadamente veinte años atrás, Ann Wigmore habló con Roger Orton (el dueño /presidente de Excalibur) y le presentó este estilo de vida nuevo. Ella había probado todos los deshidratadores en el mercado y había encontrado que el Excalibur era la mejor deshidratadora para alimentos vivas, por su diseño superior, construcción, versatilidad y función.

En el Festival de Alimentos Crudos de 2001 que tuvo lugar en Portland, Oregon hablamos con Viktoras Kulvinskas acerca de su experiencia con Excalibur Dehydrators, y ésto es lo que nos dijo:

" He estado usando y comercializando los deshidratadores Excalibur durante más de diez años. He probado otros deshidratadores en el mercado y he encontrado que el Excalibur es superior en funcionamiento, función, durabilidad, precio y calidad. He marcado nuevos rumbos en virtud a iniciar el proceso de deshidratación a los 145 ° F de preparados líquido saltos en nueces y granos que la evaporación inicialmente la temperatura de los alimentos muy por debajo de los 118 ° F, temperatura a la que ocurre la pérdida de enzimas. Después de algunas horas, la temperatura es aminorada a menos de 120 ° F. Los productos terminados fueron probados y se enconté que contaban con actividad enzimática. Este método impidió el olor de alimentos dañados por deshidratación hecho en trasfondos singulares por debajo de 110 ° F, Excalibur es un producto perfecto para comunidad de alimentos crudos y para aquellos que buscan calidad alta en sus alimentos".

Institutos de alimentos crudos, organizaciones, y restaurantes que utilizan Excalibur:

Hippocrates Health Institute
Ann Wigmore Foundation
Ann Wigmore Institute
Optimum Health Institute
Hallelujah Acres
The Living Foods Institute
The Raw Family
Café Sangha
Tree of Life Rejuvenation Center
Living Light Culinary Arts Institute
Natures First Law
The Raw World
Roxanne's
Raw Truth Café
Quintessence
Sprout Café

Líderes reconocidos del movimiento de alimentos crudos

Viktoras Kulvinskas
David Wolfe
Gabriel Cousins MD
Cherie Soria
Doug Graham DC
Fred Bisci PhD
Jameth Dina ND
Paul Nisson
Victoria Boutenko

Otros Usos del Deshidratador

Hierbas y especias

A veces dejamos de lado las hierbas y especias en la cocina. ¡¡Use su deshidratador Excalibur para secar las hierbas frescas que usted mismo ha cultivado!! Puede comprar grandes cantidades de hierbas y especias frescas, secarlas y elaborar té y condimentos especiales. Ya no pierda los restos de perejil... secar hierbas y especias es muy sencillo:
1. Retire todas las partes podridas o decoloradas de la planta. Lave las hojas y tallos en agua fría. Prepárelos de manera adecuada.
2. Precaliente el deshidratador con el termostato fijado en 35°C a 46°C. Los termostatos están calibrados y a mayor temperatura son mucho más precisos. Si las hierbas tardan más de #4 bajo, suba la temperatura. Puede que zonas con mayor humedad necesiten una temperatura de unos 52°C para secar adecuadamente las hierbas y especias.
3. Distribuya las plantas de a una capa en las bandejas.
4. Seque por 2 a 4 horas.
5. Guarde en contenedores herméticos sin humedad y donde no les llegue la luz del sol, pues ésta las decolora y debilita sus aceites saborizantes.

Nueces

Las nueces son una fuente de proteínas y muchas también son ricas en las necesarias grasas dietéticas. Se pueden secar en casa en su estado natural o bien condimentadas y sazonadas.
1.Se pueden secar las nueces enteras, sin cáscara o sólo los corazones o la carne.
2. Distribuya las nueces de a una capa en las bandejas de secado.
3. Secar a 46°C -52°C. Nueces enteras se secan en 10 -14 horas, y la carne en 8-12 horas.
4. Guárdelas en contenedores herméticos en el refrigerador. Nota: debido a su alto contenido de aceite, la carne de las nueces puede ponerse rancia si no se refrigera.

Leudando el Pan

El ambiente perfecto para leudar el pan está justo dentro de su deshidratador Excalibur. Retire las bandejas del deshidratador, ajuste el termostato a 46°C y deje que la unidad se precaliente. Coloque una cacerola honda con agua en el fondo del deshidratador. Inserte una bandeja directamente sobre el agua y coloque la fuente con la masa sobre ella. Cubra la masa con un paño para evitar que se seque y déjela leudar por media hora a una hora. Cuando haya subido, continúe con su receta.

Pasta

¿Rejillas para secar pasta? Nunca más. Coloque tiras de pasta fresca de a una capa en las bandejas de secado. Deje secar de 2 a 4 horas a 57°C y guarde en contenedores herméticos.

Vuelva Crujientes sus Alimentos otra vez

Vuélva las galletas, papas fritas o cereales que se han reblandecido crocantes colocándolos de a una capa en las bandejas de secado y séquelos por 1 hora a 63°C.

Yogur

El yogur casero es más económico y fácil de hacer en su Excalibur. Añada una taza de leche en polvo a medio galón de leche semi descremada. Caliente 2 segundos, retire del fuego y enfríe a 46°C. Añada 2 cucharadas de yogur natural sin pasteurizar a la leche fría. Vierta en contenedores y cubra. Incúbelo en el deshidratador a 46°C durante 5 horas. (Nota: use un termómetro para dulces para mejores resultados). Mientras se incuba deje el yogur tranquilo, no abra la puerta ni lo mueva. Cuando esté listo, refrigere. Antes de servir, añádale algún sabor o fruta fresca si lo desea.

Queso

Usted puede preparar quesos no maduros en su deshidratador Excalibur, como el queso fresco (cottage), que es tan fácil de hacer en casa. Para hacer este queso necesita un galón de leche pasteurizada y 4 cucharadas de yogur sin sabor, o ½ taza de suero de leche fresco o bien ¼ de tableta de cuajo disuelta en ½ taza de agua tibia.

Vierta la leche en un contenedor y caliéntela a temperatura ambiente, cerca de 22°C. Mezcle con el yogur, el suero o el cuajo, y cubra el contenedor con una estopilla. Coloque el contenedor en el deshidratador y mantenga la temperatura interior a 29°C por 12 a 18 horas hasta que haya cuajado, o sea que la leche se haya separado hasta formar por una parte una “cuajada” espesa y firme, y por otra el caldoso y líquido “suero”.

Cuando la leche se ha espesado en cuajadas y queda poco suero en la superficie, el queso ya ha cuajado por completo. A continuación, corte la cuajada de la siguiente manera. Use un cuchillo de hoja larga y haga todos los cortes a una distancia de ½”. (1) Sosteniendo el cuchillo en posición vertical haga cortes rectos arriba y abajo de la cuajada. (2) Ahora incline el cuchillo y haga corte diagonales en todo el queso siguiendo los cortes del paso 1. Haga el primer corte en un ángulo de 45°, pero vaya enderezando el cuchillo de a poco de modo que el último corte sea casi vertical. (3) Repita el proceso del paso 2, sólo que esta vez incline el cuchillo en la otra dirección. (4) Gire el tiesto en 180° y haga una serie de cortes verticales hasta formar líneas entrecruzadas en la superficie. Esto ayuda a que el suero ácido escurra.

Coloque bastante agua en una cacerola grande, ponga el tiesto allí dentro, y caliente a 46°C. Mantenga el queso fresco a esta temperatura por ½ hora, removiendo de vez en cuando. Luego tome un colador con estopilla y vierta en él las cuajadas y el suero. Deje que éste escurra; si no, le dará al queso un sabor más amargo. Para deshacerse de incluso más acidez, remoje el colador en agua fría y remueva con cuidado las cuajadas para sacar todo el suero. Deje que las cuajadas escurran completamente. Si lo desea, añada 1 cucharada de sal por libra de queso fresco y 4 a 6 cucharadas de crema. Después de refrigerar, su queso estará listo para ser consumido ya sea solo o en ensaladas de frutas, salsas, pasteles de queso u otras preparaciones.

Además de usar su Excalibur para preparar quesos suaves, también puede hacer quesos semisuaves y firmes. ¡Existen entre 700 y 2.000 tipos de quesos e indicar su preparación llenaría todo un libro.

Secado de Fotografías

Para secar fotografías, trátelas y lávelas como siempre. Sacuda o retire con una espátula el exceso de líquido y colóquelas en las bandejas de secado. Seque hasta que no quede ninguna gota. (Nota: seque sólo fotografías que han sido impresas en una base de resina al agua. Si la base es de otro tipo las fotografías se arrugarán a menos que se les ponga un peso encima.

Preparación de una Comida Completa

Aquellos que disfrutan salir de campamento podrán usar el Excalibur para preparar comidas completas que sólo necesitan ser rehidratadas. ¡Las carnes secas combinadas con trozos de tomate en polvo y verduras secas se pueden mezclar con pasta también seca y cocinarse en un hervidor en plena fogata para una cena “gourmet” después de largo paseo! Sólo se necesita un poco de creatividad y saber los tiempos necesarios de rehidratación para idear recetas para comidas nutritivas y fáciles de llevar.

Consejos de Deshidratación para Todo el Año

Enero

Se recomienda comprar: aguacates, plátanos, repollo, coliflor, champiñones, peras, papas, nabos y calabaza de invierno.

Crema de champiñones

1 ½ tazas de champiñones deshidratados
2 tazas de caldo de res caliente
4 tazas de leche
6 cucharadas de harina
½ taza de cebollas secas
¼ taza de margarina
1cdta. de sal
Perejil para decorar

Saltee los champiñones y las cebollas en margarina en una cacerola pesada por 5 minutos, revolviendo de vez en cuando. Junte el caldo, la leche, la sal y la harina. Mezcle hasta que esté cremoso. Añada a los champiñones y cebollas salteados. Cocine a fuego lento hasta que hierva revolviendo constantemente. Decore con perejil. Rinde 8 porciones.

Febrero

Se recomienda comprar: aguacates, plátanos, brócoli, repollo, coliflor, mandarinas, mangos, champiñones, peras, mandarinas y calabaza de invierno

Postre de Yogur Sweetheart

Yogur batido de fresa, guinda o frambuesa
Láminas de Teflex™
Cortador de galletas con forma de corazón

Cubra cada bandeja de secado que vaya a utilizar con una lámina de Teflex™ o un envoltorio plástico. Use un envase de yogur por bandeja. Con el yogur a temperatura ambiente, vacíe los envases en las láminas. Con una espátula, esparza el yogur en un círculo de 8 a 10”. Seque a 57ºC por 4 a 5 horas Una vez seco, el yogur estará brillante y no será pegajoso al tacto. Con un cortador de galletas con forma de corazón, corte 4 a 5 corazones de la pieza fría de yogur. Cubra cada una con una lámina de plástico y guarde.

Marzo

Se recomienda comprar: alcachofas, espárragos, aguacates, plátanos, brócoli, pomelos, mandarinas, lechuga, champiñones, rábanos y espinacas.

Papas O'Brien

2 tazas de papas picadas secas
¼ taza de cebolla seca
½ taza de tocino desmenuzado (opcional)
¼ taza de pimentones verdes y rojos secados picados
pimienta negra fresca
sal y aceite

Rehidrate las papas, la cebolla y los pimentones, dejándolos unos 20 minutos en agua. Escurra. En una sartén, a fuego medio añada 4 cucharadas de aceite. Cocine las papas, la cebolla y los pimentones hasta que estén crocantes y dorados. Añada el tocino desmenuzado y salpimiente a gusto. Rinde seis porciones de ½ taza cada una.

Abril

Se recomienda comprar: espárragos, plátanos, repollo, achicoria, escarola, cebollas, piñas, rábanos, ruibarbo, espinaca y fresa

Popurrí de Primavera

3 tazas de pétalos de rosa secos (rojos, rosados y amarillos)
1 taza de margaritas o acianos secos
1 taza de flores de lavanda secas
1 taza de cabezas de pensamientos secos
1 taza de caléndulas secas
1 cda. de polvo de raíz de lirio de Florencia
2 cdas. mezcladas de clavos de olor, nuez moscada y pimienta inglesa
10 gotas de aceite de rosas (opcional)

Secar los pétalos en el deshidratador a 35ºC hasta que estén crujientes. Mezclar suavemente las flores en un recipiente y rociarlas con el polvo de raíz de lirio y el aceite de rosas. Guarde en un frasco por un mes en un lugar fresco y oscuro. Luego disponga los pétalos en frascos decorativos... ¡Su popurrí estará listo justo a tiempo para el Día de la Madre!

Mayo

Se recomienda comprar: espárragos, plátanos, apio, papayas, arvejas, piñas, papas, fresas, tomates, berros.

Remate de ensalada de verano

¾ taza de hojuelas de cebolla seca
¼ taza de pimentón rojo seco
¼ taza de pimentón verde seco
¼ taza de perejil seco
½ taza de hojuelas de tomate seco
½ taza de zanahorias desmenuzadas secas
¼ taza de semillas de girasol
½ taza de queso parmesano rallado

Pique grueso todos los ingredientes en una licuadora. Asegúrese de que todos se hayan mezclado por completo. Guarde la mezcla en el refrigerador en un frasco de vidrio con una tapa hermética. Para servir, espolvoree la mezcla sobre las ensaladas.

Junio

Se recomienda comprar: paltas, damascos, plátanos, melón chino, guindas, maíz, pepino, higos, habichuelas, limas, mangos, nectarinas, cebollas, melocotóns, arvejas, pimentones, piña, ciruelas, calabaza.

Quiche de hierbas

Molde de 9”
2 tazas de crema liviana
1 ¼ tazas de queso suizo rallado
1/8 de cucharadita de pimienta blanca
4 cucharadas de perejil seco
4 huevos
1 cucharadita de eneldo
½ cucharadita de sal
1 cucharadita de albahaca seca

Hornee la masa de la tarta 8 minutos. Bata juntos los huevos, la crema, la sal, la pimienta y las hierbas. Espolvoree el queso sobre la masa de la tarta y vierta encima la mezcla anterior. Hornee otros 15 minutos a 220ºC, luego baje el calor a 175ºC por otros 30 minutos o hasta que al hundir la punta de un cuchillo ésta salga seca. Porcione y sirva.

Julio

Se recomienda comprar: damascos, plátanos, arándanos, repollo, melón chino, guindas, maíz, pepinos, eneldo, berenjenas, higos, manzanas Gravenstein, habichuelas, nectarinas, quingombó, melocotóns, pimentones, pasas, sandía

Maíz azteca

¾ taza de cebolla seca
1 taza de crema ácida
¼ cucharadita de pimienta
¼ taza de agua
¾ cucharadita de sal
1 ½ taza de maíz seco, rehidratado
¼ taza de salsa roja suave
1 taza de queso Monterrey Jack desmenuzado
1 lata de aceitunas negras picadas

Saltee la cebolla en mantequilla hasta que esté suave. Añada el maíz y el agua. Tape bien y cocine a fuego medio por cinco minutos. Quite la tapa y a fuego fuerte ahora, deje que hierva hasta la mayor parte del líquido se evapore. Agregue la crema ácida, el queso, la salsa, las aceitunas, la sal y la pimienta. Ponga a calentar toda la mezcla pero sin que hierva. Rinde 6 porciones.

Agosto

Se recomienda comprar: manzanas, plátanos, remolachas, bayas, repollo, zanahoria, maíz, pepinos, eneldo, berenjenas, higos, melones, nectarinas, melocotóns, peras, pimentones, ciruelas, papas, calabazas, tomates.

Charqui de res ahumado

4 libras de bife magro, cortado en tiras de ¼”
¼ taza de salsa de soja
¼ taza de salsa inglesa
½ cucharadita de saborizante de humo de nogal
1 cucharadita de ajo en polvo
½ taza de ketchup
1 cucharadita de pimienta molida

Mezcle todos los ingredientes y sumerja las tiras de carne en la mezcla. Mantenga refrigerado de 6 a 12 horas, removiendo y dando vueltas la carne de vez en cuando en la marinada. Una vez que la carne ya está marinada con la consistencia deseada, escurra el exceso de líquido, seque y siga las instrucciones para hacer charqui.

Septiembre

Se recomienda comprar: manzanas, plátanos, brócoli, zanahorias, coliflor, maíz, pepinos, eneldo, higos, uvas, hortalizas, melones, quimbombó, cebollas, peras, pimentones, papas, calabazas, tomates, camotes.

Granola cubierta con yogur

4 tazas de avena desmenuzada cruda
½ taza de hojuelas de salvado, desmenuzadas
¼ taza de semillas de sésamo
2 cucharadas de esencia de vainilla
½ taza de maní
½ cucharadita de canela
2 tazas de manzanas secas
1 taza de nueces
4 pintas de yogur batido aderezado con manzana
½ taza de miel
1 taza de germen de trigo
1 taza de coco desmenuzado sin endulzar
½ taza de agua
½ taza de azúcar morena, bien envuelta
½ taza de semillas de girasol
1 cucharada de aceite
1 taza de dátiles picados
1/8 cucharadita de sal
1 taza de pasas

Precaliente el horno a 150ºC. En un recipiente grande, mezcle la avena, el germen de trigo, las hojuelas de salvado, el coco, las semillas de sésamo y las de girasol, la canela y la sal. En una olla pequeña, caliente el aceite, la miel, el agua y el azúcar hasta que estén tibios, revolviendo hasta que el azúcar se disuelva. Retire del fuego y añada la vainilla. Vierta esta la mezcla sobre la avena, esparciendo bien hasta cubrir. Vierta todo en latas para hornear profundas. Hornee 25 a 30 minutos o hasta que se dore, revolviendo de vez en cuando. Retire del horno y añada nueces y fruta.

Mezcle la granola con el yogur de manzana. Coloque la granola en las bandejas de secado cubierta con láminas de Teflex™. Seque a 57º durante 3 a 4 horas. Guarde en contenedores con cierre hermético o bolsas plásticas con cierre.

Octubre

Se recomienda comprar: manzanas, plátanos, brócoli, uvas, pimentones, caquis, zuccinni, camotes.

Semillas secas de calabaza

Retire las semillas del calabaza. Lávelas bien y quíteles todo rastro de pulpa. Distribuya de a una capa sobre las bandejas de secado. Si lo desea, espolvoree con sal aliñada o sal de ajo. Seque a 43º-50Cº hasta que estén crocantes, removiendo con frecuencia.

Noviembre

Se recomienda comprar: manzanas, plátanos, brócoli, repollo, coliflor, arándanos, dátiles, berenjenas, champiñones, calabaza, camotes.

Pavo Tetrazzini

2 tazas de spaghetti, quebrados en pedacitos
1 taza de salsa blanca
una pizca de pimienta
½ taza de cebollas secas y picadas
½ taza de pimentones verdes secos y picados
½ cucharadita de sal
1 taza de caldo de pollo o pavo
2 tazas de pollo o pavo cocido seco
¼ taza de champiñones secos
1 ¾ tazas de queso cheddar rallado

Rehidrate los pimentones y las cebollas en una taza de agua caliente. Entretanto, cocine los spaguetti. Escurra y colóquelos en una fuente para hornear de 9”x12”x13”o en una cacerola de 4 l. Escurra los pimentones verdes y las cebollas; mezcle junto con el pollo o pavo, la salsa blanca, los champiñones, el caldo, la sal, la pimienta y 1 ¼ tazas de queso rallado. Vierta sobre los spaghetti cocidos y espolvoree ½ taza de queso rallado encima. Hornee a 175Cº por 45 minutos.

Diciembre

Se recomienda comprar: manzanas, paltas, plátanos, pomelos, limones, limas, champiñones, naranjas, peras, piña, mandarinas.

Galletas de merengue festivas

6 claras de huevo
2 tazas de azúcar refinada
2 cucharaditas de vinagre blanco

Bata a punto de nieve las claras y el vinagre. Vaya agregando el azúcar de a poco y bata hasta que la mezcla tome consistencia de melcocha. Añada 2 tazas de alguno de los siguientes ingredientes:

Chips de chocolate de menta y 3 gotas de colorante verde
Almendras y 2 cucharaditas de extracto de almendra
2 cucharadas de cocoa y chips de mantequilla de maní
Chips de mantequilla de maní
Nueces picadas
Saborizante de limón y ralladura de limón
Chips de chocolate de menta
Coco
Fruta seca

Coloque por cucharadas en las bandejas cubiertas con Teflex™ o envoltorio plástico. Seque a 57Fº por 4 horas hasta que esté firme. Guarde en contenedores herméticos. Se obtienen 100 galletas.

Recetas para todo el año

Postre de Plátano Roso

1 taza de fresas
1 plátano

Muela la fruta en la licuadora. Vierta sobre láminas de TeflexMR o envoltorio plástico y deshidrate a 135Fº hasta que se forme una capa.

Postre de Peras y Melocotón

1 taza de melocotóns, pelados
½ taza de peras, peladas

Mezcle la fruta en la licuadora y añada azúcar si lo desea. Vierta sobre láminas de TeflexMR o envoltorio plástico y deshidrate a 135Fº hasta que se forme una capa.

Postre de Piñas y Caquis

1 taza de pulpa de caqui
½ taza de piña molida

Muela la fruta en la licuadora. Vierta sobre láminas de TeflexMR o envoltorio plástico y deshidrate a 135Fº hasta que se forme una capa.

Mix de Salsa para Spaghetti

2 cdas. de cebollas secas
3 cdtas. de maicena
1 ½ cdtas. de ajo en polvo
½ cdta. de orégano seco
1 taza de tomate en polvo
1cda. de perejil seco
1 cda. de pimentón verde seco
1 cdta. de azúcar
½ cdta. de albahaca seca
¼ taza de champiñones secos cortados en rebanadas

Mezcle todos los ingredientes y guárdelos en un recipiente de vidrio bien sellado. Para preparar la salsa, añada 3 tazas de agua para mezclar y caliente hasta que espese. Se obtienen 4 porciones.

Charqui Ole de Res

1 frasco de salsa blanda
1 cdta. de orégano en polvo
1 paquete de mix sazonador de chile
pimentón rojo molido

5 libras de bife magro, cortado de un grosor de ¼" (sin nada de grasa visible). Mezcle todos los ingredientes salvo el pimentón rojo molido en un recipiente grande. Coloque la carne en una bolsa plástica con cierre y añada la marinada. Lleve al refrigerador durante la noche. Revolviendo de vez en cuando.

Coloque trozos de la carne de a una sola capa en las bandejas de secado. Para mayor sabor, espolvoree pimentón verde molido sobre la carne.
Seque la carne durante 6 a 10 horas a 145Fº. Para saber si ya está lista al doblarla debe crujir pero no quebrarse. Guarde en contenedores herméticos.

Preguntas y Soluciones

Un lado de mis bandejas de secado parece secarse antes que el otro. ¿Qué debo hacer?

Debido a que tal vez su deshidratador seca un lado más rápido que el otro, a la mitad del ciclo de secado gire las bandejas en 180º. Esto acelera el proceso de deshidratación y se reduce el consumo de energía.

Mis manzanas y peras han tomado un color café óxido mientras se secan. ¿No hay problema en comerlas?

No. Las frutas que han tomado un color café son inocuas. Lo que sucede es que muchas frutas se oxidan durante el proceso de secado, debido a que su pulpa entra en contacto con el aire. Si se las trata antes la oxidación se reduce.

¿Por qué el borde de mi postre de frutas debe ser más grueso que el centro?

Sucede que con estos postres, los bordes de la mezcla tienden a secarse primero. Si los bordes fueran del mismo grosor que el centro, se secarían muy rápido y se volverían quebradizos.

Mis postres de frutas son muy delgados y quebradizos. Me gustaría que me quedaran como los que venden en las tiendas. ¿Cómo lo hago?

Las frutas frescas jugosas, como las fresas, pueden ser muy corredizas para crear una capa espesa y masticable como las que se ofrecen el comercio. Si le añade un plátano cuando está haciendo el puré, la mezcla se espesará por lo que el postre también. Asegúrese de verter ¾ a 1 taza de puré en cada bandeja y dejar que se esparza. Recuerde que este puré debe tener un espesor de ¼” en los bordes.

Si hago polvo mis vegetales secos, ¿qué usos les puedo dar?

El ajo y la cebolla en polvo son desde luego los condimentos favoritos para carnes y salsas. Los tomates en polvo se pueden reconstituir y hacerlos salsa de tomate, pasta, ketchup, jugo o sopa. Convertir los alimentos en polvo es muy sencillo, y la mejor textura se consigue con una licuadora o un procesador. Simplemente coloque los trozos de vegetales secos en su interior, accione y listo. Guarde en botellas o frascos herméticos.

A medida que los alimentos se van secando, ¿debo irlos retirando para permitir que aquellos que aún están húmedos tengan una mejor circulación de aire y evitar que los primeros se sequen demasiado?

Sí. A medida que los alimentos se van secando, vaya retirándolos de las bandejas y embálelos. Los otros trozos aún húmedos deben permanecer en el deshidratador hasta que estén completamente secos. Sin embargo, si los ha cortado en trozos uniformes y ha girado las bandejas en 180º a mitad del ciclo, su carga estará lista al mismo tiempo.

¿Hay información más detallada en su libro “¡Consérvelo Naturalmente!” y cuenta con guías? ¿O sólo son recetas?

“¡Consérvelo Naturalmente!” es un libro encuadernado de 140 páginas. Contiene cientos de fotografías y diagramas a todo color y en él se detalla cada paso del proceso, desde el secado de hojas de menta hasta al de nueces de pistacho. También tiene instrucciones para ideas artesanales, cómo hacer yogur y queso, cómo deshidratar granos e incluso ¡cómo hacer comida de bebés! Son 170 recetas que utilizan frutas, verduras, carnes y granos secados en casa para que usted las disfrute, experimente con ellas o las use como guías ¡mientras inventa las suyas propias!

Guía para solucionar problemas

Todos los DESHIDRATADORES EXCALIBUR son revisados tres veces a nivel eléctrico o mecánico. Son enviados en perfecto estado de funcionamiento. Si usted observa cualquier daño en la máquina debido al translado usted debe informar a la empresa distribuidora a través de la cual adquirió el producto.

Problema	**Respuesta**
No se enciende nada	Pruebe la toma de corriente con otro aparato. Pruebe a enchufar el deshidratador en otra toma de corriente.
No hay interruptor ON/OFF	Probablemente se ha desprendido debido al envío. Revise la caja y el material de empaquetado. Puede instalarlo alineando la parte plana de la manija con la parte plana de la manilla. Presione fuerte hacia dentro.
El ventilador hace un ruido de roce	Debido al envío las bandejas puede que se hayan incrustado en la pantalla protectora del ventilador. Saque las bandejas, y sople el ventilador para localizar dónde está rozando contra la pantalla. Puede que usted necesite encender el ventilador y presionar suavemente sobre la pantalla para escuchar donde hace más ruido. Con un par de pinzas aleje la pantalla protectora del ventilador en el punto donde hace contacto.
NO CALIENTA, pero abanico funciona.	Quite bandejas y revise en busca de alambre suelto. Puede haber un pedazo de polvo o residuos del envío bloqueando los puntos eléctricos del termostato, o simplemente puede quedarse atorado debido al envío. Con el ventilador en marcha mueva la manija para atrás y adelante entre la posición más alta y la más baja haciendo un pausa en cada posición. Con la otra mano golpeé suavemente la parte de atrás de la máquina detrás de la manija mientras la gira. Repita esta durante al menos 30 segundos o realice entre 10 y 15 rotaciones de la manija.
Faltan las Polipantallas	Todas las polipantallas están situadas en la bandeja de más abajo o en la de arriba. Saque todas las bandejas, y mire en el deshidratador, con suficiente luz para que usted los pueda ver. Están allí.
Faltan accesorios	Los accesorios de cocina se envían en la caja del deshidratador con excepción del pelador de manzanas y el rebanador en V. Están puestos en el lado del deshidratador y pudieron haberse caído debajo. Revise bien toda la caja. Las hojas Teflex son el mismo color del cartón corrugado, por lo que es importante prestar atención.
La puerta parece quebrada o arañada en el fondo	La mayoría de las partes de plástico de buena calidad se fabrican a través de inyección moldeada. Se mete un molde en una máquina que moldea inyección plástica, donde se derrite el plástico e inyectado en el molde bajo una presión sumamente alta. El lugar donde el plástico entra en el molde se llama entrada. Todas las partes plásticas deben tener una entrada. La mayoría de las entradas están en un área que no se ve. El mejor lugar para la entrada en la puerta fue el centro en el fondo. Rompemos la entrada y si es necesario suavizamos los bordes afilados ligeramente. Debido a las restricciones del diseño esto es lo mejor que podemos hacer.

Garantía Limitada de 1 Año

Excalibur Products garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de DISTRIBUIDORA de este producto que si es comprado a través de un EXCALIBUR RETAILER AUTORIZADO, y ha sido utilizado en conformidad con las instrucciones impresa adjuntas, el producto estará libre de defectos en durante un año desde el día de la fecha.

Los productos vendidos a través de subastas en línea no son elegibles para servicios de la garantía de Excalibur. Para obtener servicio de la garantía es necesario tener un original o copia del recibo de ventas a partir del original autorizado por el distribuidor. POR CONSIGUIENTE, USTED DEBE GUARDAR SU TALÓN DE VENTA O SU FACTURA. Excalibur no reemplazará componentes perdidos de cualquier paquete comprado a través de una subasta en línea.

Si usted necesita enviar una unidad para el servicio de garantía, por favor contacte nuestro departamento de Servicio Técnico para obtener el número de autorización de reemplazo (RMA #) de la mercancía. En la mayoría de los casos los problemas técnicos pueden corregirse sin devolver el producto.

Condiciones y Limitaciones

La compañía reparará (o en su discreción, reemplazará) el producto libre de costo si la compañía determina que el producto es defectuoso en lo que se refiere al trabajo de montaje y material, dentro del período de garantía.

Lo repuestos nuevos o reparados en fábrica serán suministrados durante un (1) año pasan desde el día de la compra. Las piezas de repuesto son garantizadas para los demás período del período original de la garantía.

Las limitaciones: La garantía es nula si el producto es utilizado para cualquier otro propósito que no sea para el que fue diseñado. El producto no ha debido haber estado previamente alterado, reparado, o debido haber reparado por alguien externo a la compañía. No se debe alterar el número de serie. El producto no ha debido haber sido expuesto a un accidente de tránsito o mientras está en posesión del cliente, debido haberse usado indebidamente, o debido haber funcionado en contra de las instrucciones contenidas en los manual de instrucciones. Esto incluye fracaso causado por la negligencia de mantenimiento razonable y necesario, voltaje impropio de la línea y causas naturales. Esta garantía no es transferible y se aplica sólo a las ventas de Estados Unidos y Canada.

Excepto por lo definido por la ley, ninguna otra garantía ya sea la comerciabilidad expresada o implícita, inclusiva de la garantía y la adaptabilidad para un propósito particular se aplicarán a este producto. De ninguna manera Excalibur Products es responsable de los daños sufridos con respecto a dicho producto y Excalibur Products ni asume ni autoriza a ningún representante u otra persona a asumir dicha responsabilidad adeudo. Cualquier garantía implícita aplicable es también limitada al período de un año (1) de la garantía limitada. Esta garantía cubre sólo el producto y sus partes específicas, no el alimento u otros productos procesados en ella.

Productos Excalibur

Libro “¡Consérvelo Naturalmente!”

Por fin un solo producto donde aprenderá a deshidratar alimentos y a poner en práctica deliciosas recetas. Este libro encuadernado de 140 páginas le enseñará lo básico del proceso de deshidratación y lo inspirará para aprovechar al máximo su deshidratador. Con numerosas fotografías a todo color e ilustraciones paso a paso.

Bisulfito de Sodio

Para obtener maravillosos alimentos secos, el Bisulfito de Sodio Excalibur detiene la oxidación y conserva los colores naturales de frutas y verduras. También ayuda a conservar las vitaminas y el valor nutricional que podrían perderse en el proceso de secado. Es fácil de usar, tan sólo dilúyalo en agua y listo.

Láminas Teflex™

Un nuevo y dinámico producto de la era espacial con un sinfín de aplicaciones para preparar, procesar y cocinar todo tipo de alimentos. Teflex^{MR} es una envoltura laminada flexible con una superficie de teflón Dupont 6 veces más gruesa que la aplicada en ollas y sartenes modernos. La lámina reutilizable está diseñada para encajar perfectamente en su Deshidratador Excalibur. Es durable, es fácil de limpiar y tolera altas temperaturas.

Productos

”Consérvelo Naturalmente”
Bisulfato de Sodio 10 oz
Teflex láminas de 14x14
Teflex láminas de 11x11
Pelador Excalibur
El Original Rebanador en V